Pathogen Reduction/HACCP Training

Food Safety and Inspection Service

消除病原体 HACCP 训练

食品安全与检查处

Module 4a: Microbiological Testing. coli

第四节a: 对大肠杆菌的微生物检验

正如从我们早先所研讨的那样,消除病原体的新规定中有项要求,屠宰厂要对畜体进行常规的大肠杆菌检验。现在就让我们看看根据新规定屠宰厂确切该做些什么。

规定要求屠宰厂要保持环境清洁卫生并采用良好的生产手段以避免可见粪便和内脏污秽以及其中细菌的污染。粪便污染是畜体受病原体污染的主要来源之一。大肠杆菌是表明粪便污染的唯一的最好的证明,因为大肠杆菌普遍存在于食用动物的肠道中。

新规定还要求屠宰厂在对普通的大肠杆菌,即更确切地说是"生物1型"大肠杆菌进行检验之前,先写出书面的实施计划。计划必须有五项内容:取样时使用的方法;哪些雇员负责取样;取样的地点场所;选样时如何实施随机取样原则以及如何处理样品以确保其完整性。

屠宰厂人员必须对宰好的畜体禽体进行大肠杆菌的检验。食品安全与检查处的人员只监督屠宰厂的检验计划,而不自己做大肠杆菌的检验。大肠杆菌检验是屠宰厂的工作用来弥补食品安全与检查处进行肉眼检查污染消除工作的不足。这种细菌检验用来证明屠宰过程中的清除粪便与内脏污秽都得到控制 检验大肠杆菌并不作为此行业的一项操作标准它只说明屠宰厂对卫生加工过程的监控。大肠杆菌的检验结果要

检验大肠杆菌并不作为此行业的一项操作标准它只说明屠宰厂对卫生加工过程的监控。大肠杆菌的检验结果要和 Agency 根据它的微生物基础研究结果所制定的操作标准进行对比。上述标准为的是帮助屠宰厂确定它们的生产监控方式是否能有效地消除粪便和内脏污秽对畜体禽体的污染。

目前 Agency 仍在(该单位名称须根据前文才能译出——译者注)为制定出更多的大肠杆菌检验操作标准而进行试验。在某些情况下,从加工厂收集的资料甚至可以用来制定更多的操作标准。随著更多微生物检查的进行,衡量标准也可不断更新。在某些 Agency 至今还未提供操作标准的情况下,屠宰厂必须使用统计学的方法监控,来评估其检验结果。

大肠杆菌操作标准并非强制规定性的标准。表明某屠宰厂根据 Agency 的操作已经达标或超标的检验结果也只是证明这家厂在所使用的消除粪便污染监控方法对头。你不会因厂方一次失误未能达到操作衡量标准而对它采取行政命令手段。

自1997年8月起,不是所有的畜禽都必须进行普遍的大肠杆菌检验。1997年检验大肠杆菌的要求仅限于屠宰上市用的牛、猪、鸡和火鸡。牛中包括:小牛、母牛、公牛、菜牛、小母牛及带皮小牛。猪中包括:大母猪、小母猪、公猪、上市菜猪、乳猪及小猪。鸡中包括:烧烤用鸡、大小肉用鸡、康沃尔菜鸡和阉鸡。火鸡中包括:母火鸡、公火鸡、大、小种火鸡及小火鸡。

Swine Slaughter Procedures

宰猪程序

美国每年屠宰生猪超过九千万头。要达	1/2005-2015	10 secs
到这样一个大规模的生产水准,屠宰生		
猪就变成一个高度专门化又极为复杂的		
过程。		
不难想象,屠宰厂的规模和屠宰速度各	5/1249-1308	19 secs
不相同。最小的屠宰厂一天只宰几头		
猪,而最大的屠宰厂一小时就能完成上		
千头。		
在这盘录象带里我们概要介绍一下在大	2/2501-2525	14 secs
型现代化的猪肉工厂中屠宰生猪的具体		
过程。请不要忘记,有些程序由于各厂		
而有所不同,的设备与需要不同。		
生猪用卡车运到屠宰厂并卸在指定的围	8/2437-2441 9/237-241	4 secs 4 secs
栏中。	1/1853-1902	9 secs
有的屠宰厂还给每头猪刺上印记,以便	1/1758-1812	14 secs
在整个屠宰过程中识别。		